



**BOUREK A L'INDIENNE AU DELICE DE DINDE -25% DE SEL**

Pour 4 personnes — Préparation : 40 min. — Cuisson : 10 min.

**Ingrédients :**

- 1 barquette de Délice de Dinde 25% de sel ISLA DELICE
- 1 oignon jaune
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 éclats d'ail
- 1 petit bouquet de persil
- 8 cuill. à soupe de riz cuit
- 6 cuill. à soupe de crème de coco
- 1 cuill. à soupe de pâte de curry rouge
- 1 paquet de feuilles de pâte filo
- 1 œuf battu
- 2 cuill. à soupe de lait

**Préparation :**

- Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon haché sur feu doux jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
  - Ajoutez les poivrons épépinés et coupés en petits dés avec l'ail
  - Assaisonnez, additionné d'un verre d'eau, et ajoutez la pâte de curry. Fermez la sauteuse et laissez mijoter 15min.
  - Ajoutez ensuite le riz, la crème de coco et le persil haché. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et continuez la cuisson quelques minutes en remuant, puis éteindre le feu. Laissez tiédir la garniture avant de passer à
    - Préchauffez le four à 220°.
    - Découpez les tranches de Délice de Dinde ISLA DELICE en lamelles de 1cm
    - Sur le bord supérieur des feuilles de pâte filo, déposez 2 belles cuill. à soupe de garniture avec 3 ou 4 lamelles de Délice de Dinde ISLA DELICE. Rabattez les côtés et roulez en gros cigare.
    - Badigeonnez chaque bourek du mélange œuf battu et lait. Enfournez une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une belle croûte dorée.